

PAN PITA INTEGRAL



CARACTERÍSTICAS

Pan Libanés en su receta tradicional, premium, artesanal, bajo en grasas y multi-uso. Perfecto para preparar Shawarmas. Contenido: 8 unidades / 300 gr.

INGREDIENTES

Harina de trigo, levadura instantánea, sal, azúcar, ácido cítrico, ácido sórbico y propionato de calcio.

¿DÓNDE ENCONTRARLO?

Encuétralo en los principales supermercados del país



USOS

Puedes utilizarlo para preparar sándwiches de falafel o Shawarmas. Agrégale tomate, lechuga, alguna proteína... ¡Los acompañamientos que más te gusten! Puedes utilizarlo también para untar salsas o cremas. Para esto, debes tostarlo y luego cortarlo en triángulos. También puedes usarlo para hacer una pizza rápida, ¡además de muy sana!

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 pan (38 gr) / Porción por envase: 8 unidades

	100 g	1 Porción
Energía (kcal)	246	93
Proteínas (g)	9,2	3,5
Grasa Total (g)	1,3	0,5
H. de Carbono disp. (g)	49	19
Azúcares Totales (g)	1,8	0,7
Fibra (g)	5,2	2,0
Sodio (mg)	253	96



www.spagnolia.cl